SIEMENS





en	Operating instructions
it	Avvertenze per l'uso
es	Instrucciones de funcionamiento
tr	Kullanma Kılavuzu

Siemens - Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München

SIEMENS

Cod. 9000388280 I

www.siemens-home.com

Table of contents

Dear customer,

Congratulations on your choice and thank you for purchasing one of our appliances. This practical, modern and functional appliance is manufactured using materials of the highest quality which are subject to strict quality control checks throughout the entire manufacturing process. The appliance is meticulously tested to ensure that it meets your demands and produces perfect cooking results.
Do not remove the appliance from its protective packaging until it is installed in the unit.

Please read these instructions carefully before proceeding to install and use the appliance. The information contained in these instructions is essential for the correct operation of the appliance and, more importantly, for your safety.

The packaging of your appliance has been manufactured using only the materials which are strictly necessary to guarantee efficient protection during transport.
These materials are 100% recyclable, thus reducing the environmental impact. You can also contribute to caring for the environment, by following the advice below:
- dispose of the packaging in the appropriate recycling bin
- before you get rid of an old appliance, make sure you disable it. Contact your local authority to find out the address of your nearest recycling centre to dispose of your appliance
- do not pour used oil down the sink. Collect it in a sealed container and take it to an appropriate collection point or, failing that, place it in the rubbish bin (it will end up in a controlled dump; this is probably not the best option, but it will avoid contaminating ground water)

IMPORTANT:
In the unlikely event that the appliance should be damaged or not meet your expectations in terms of quality, please inform us as soon as possible. For the warranty to be valid, the appliance must not have been tampered with, or used inappropriately.

Safety precautions

Read these instructions carefully. Reading these instructions will enable you to use your appliance safely and effectively.

All operations relating to installation, regulation and conversion to other types of gas must be carried out by an authorised installation engineer, respecting applicable regulations, standards and the specifications of the local gas and electricity providers.
You are recommended to contact the Technical Assistance Service to convert to another type of gas.

Before installing your new hob, ensure that it is being installed according to the assembly instructions.

This appliance can only be installed in a well-ventilated place in accordance with existing regulations and ventilation specifications. The appliance must not be connected to a combustion product removal device.

This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.

The place in which the appliance is installed must have fully-functioning ventilation, in accordance with the regulations.

Do not subject the appliance to draughts. These might blow out the burners.

This appliance leaves the factory set to the type of gas that is indicated on the specifications plate. If this must be changed, read the Assembly instructions.

Do not tamper with the appliance's interior. If necessary, call our Technical Assistance Service.

These operating and installation instructions should be retained, and passed onto the buyer if the appliance is sold.

Do not switch on the appliance if it is damaged in any way. Contact our Technical Assistance Service.

The surfaces of cooking appliances heat up during use. Care must be taken when using these appliances. Keep children well away from this appliance.

This appliance is only intended for cooking purposes, not as a heating system.

Fat or oil which is overheated can catch fire easily. Do not leave oil or fats to heat up unattended. If oil or fats do

catch fire, never use water to put the fire out. Risk of burns! Put the fire out by covering the pan with a lid and switch off the hotplate.

In the event of a malfunction, turn off the appliance's gas and electricity supply. For repairs, call our Technical Assistance Service.

If one of the control knobs will not turn, do not force it. Call the Technical Assistance Service immediately, so that they can repair or replace it.

Never place unstable pans on the hob or the burners, as they may accidentally tip over.

Do not clean the hob using a steam cleaner. Risk of electrocution!

This appliance is class 3 type, according to the EN 30-1-1 standard for gas appliances: built-in appliance.

Do not store or use corrosive chemicals, steamers, flammable materials or non-food products below or near this domestic appliance.

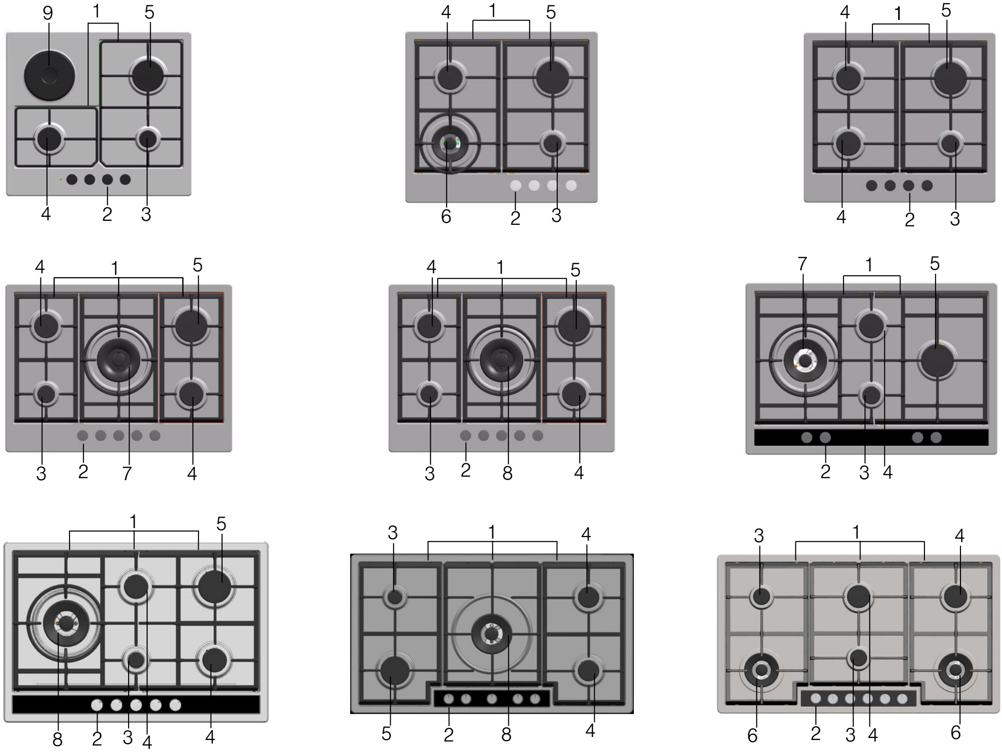
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Never leave the appliance unattended during operation.

The graphics in this instruction manual are given as a guide only.

The manufacturer is exempt from all responsibility if the requirements of this manual are not complied with.

Your new appliance



1 Pan supports
2 Control knobs
3 Auxiliary burner (up to 1 kW)
4 Semi-rapid burner (up to 1,75 kW)
5 Rapid burner (up to 3 kW)
6 Double-flame burner (up to 3,3 kW)
7 Triple-flame burner (up to 4 kW)
8 Dual double-flame burner (up to 5 kW)
9 Electric hob 1500 W

Gas burners
Operation

Fig. 1

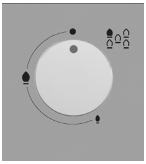
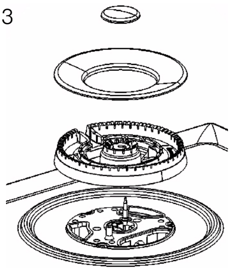


Fig. 2



Fig. 3



There are indications to show which burner each control knob operates. Fig. 1.

It is essential to ensure that all the burner parts and pan supports are correctly installed for the appliance to work correctly. Fig. 2-3.

Switching on manually

1. Press the chosen burner control knob and turn it anticlockwise to the required setting.

2. Use any type of lighter or flame (cigarette lighter, matches, etc.) and bring it close to the burner.

Switching on automatically

If your hob can be switched on automatically (ignition sparkers):

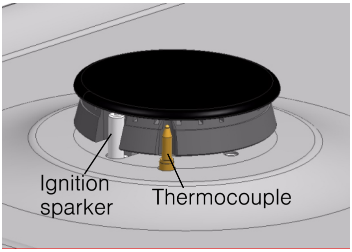
1. Press the chosen burner control knob and turn it anticlockwise to the maximum power setting.
While the control knob is still pressed down, sparks are produced on all burners. The flame ignites (it is no longer necessary to press down the control knob).

2. Turn the control knob to the required setting.

If it does not come on, turn the control knob to the off setting and repeat the steps above. This time, press and hold the control knob for longer (up to 10 seconds).

Warning! If after 15 seconds the flame does not ignite, switch off the burner and open a nearby window or door. Wait at least one minute before trying to switch the burner on.

Safety system



Depending on the model, your hob may have a safety system (thermocouple) that prevents the flow of gas if the burners accidentally switch off. To ensure that this device is active, switch on the burner as usual and, without releasing the control knob, press and hold it down firmly for 4 seconds after lighting the flame.

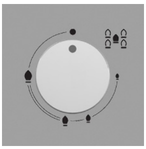
Switching off a burner

Turn the corresponding control knob clockwise to the 0 setting.

Power levels

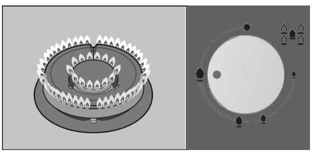
The progressive control knobs can be used to control the power needed, from minimum to maximum power.

Setting		Control knob off
High flame		Maximum capacity or aperture and electricity on
Low flame		Minimum capacity or aperture

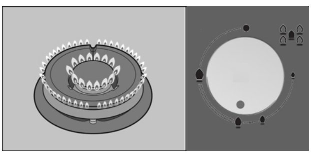


For dual double-flame burners, the inner and outer flames can be controlled separately.

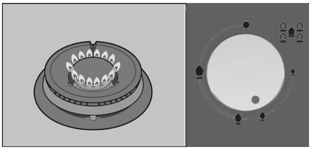
The available power levels are as follows:



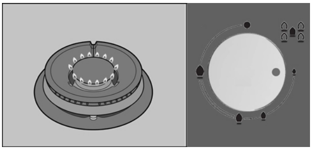
Inner and outer flame on full power.



Outer flame on minimum, inner flame on full power.



Inner flame on full power.



Inner flame on minimum power.

Warnings

It is normal to hear a slight whistling noise while the burner is operating.

When it is first used, it is normal for the burner to give off odours; this does not pose any risk and does not indicate a malfunction; they will disappear in time.

A few seconds after the burner is switched off, a sound (thud) will be produced. This is not a fault - this means that the safety device is no longer operating.

Keep the burner as clean as possible. If the ignition sparkers are dirty they will not light properly. Clean them periodically using a small non-wire brush. Bear in mind that the ignition sparkers must not suffer any serious impacts.

An orange-coloured flame is normal. This is caused by the presence of dust in the atmosphere, spilt liquids, etc.

The kitchen will become hot and humid when this gas appliance is used.
You must therefore ensure that the kitchen is well ventilated:
either keep the natural ventilation apertures open, or install a ventilation system (extractor hood).

If using the appliance intensively for prolonged periods, you may require additional ventilation (e.g. by opening a window) or more effective ventilation (e.g. by increasing the hob's ventilation, if possible).

If the burner flames are accidentally blown out, switch off the burner operating control knob and do not try to relight it for at least one minute.

Suitable pans



Burner	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Double or triple flame burner	22 cm	
Rapid burner	22 cm	26 cm
Semi-rapid burner	14 cm	20 cm
Auxiliary burner	12 cm	16 cm
Electric hob	18 cm	

Wok pan

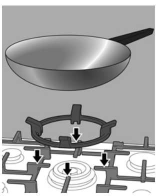


A wok is a cooking vessel originating in China; it is a kind of deep, round, lightweight pan with handles and a flat or concave base.
Food can be prepared in various ways in a wok: it can be stewed, stir fried, cooked on a low heat, pan-fried or steamed. It could be said that woks serve as both as a saucepan and a frying pan and, owing to their shape and size, they can be used to cook quite large ingredients.
When cooking with a wok, heat is diffused more uniformly and gently; the intense heat which accumulates means that food takes less time to cook and also requires less oil, making it one of the quickest and healthiest ways of cooking.
Always follow the manufacturer's instructions when cooking with a wok pan.

Accessories

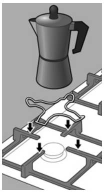
Depending on the model, the hob may include the following accessories. These are also available from the Technical Assistance Service.

Additional wok pan support
Wok pan



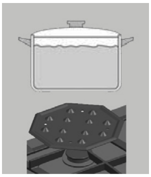
Additional wok pan support: to be used exclusively on double and triple-flame burners with concave-based pans.
Using these pans may cause some temporary deformation of the grease splash tray. This is normal and does not affect the operation of the appliance.
Cast iron pan support (4/5 kW): code HZ298107.
Cast iron pan support (3.3 kW): code HZ298108.
Enamelled iron pan support: code HZ298110.
Wok pan: code HZ298103.

Additional coffee maker support



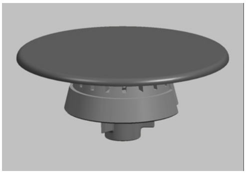
Only for use on the auxiliary burner with pans which are no more than 12 cm in diameter.
Cast iron pan support: Code HZ298114.
Enamelled iron pan support: Code HZ298114.

Simmer Plate



This accessory has been designed to reduce the level of heat at the lowest power setting.
Place the accessory directly on the pan support with the cones facing upwards, never directly over the burner.
Centre the pan over the accessory.
Code HZ298105.

Simmer Cap



This is a burner which is exclusively suited for cooking over a low heat. In order to use it, it is necessary to remove the auxiliary burner and replace it with the Simmer Cap burner.
Code HZ298104.

The manufacturer accepts no liability if these accessories are not used or are used incorrectly.

Cooking recommendations

Burner	Very high, high	Medium	Low
Double or triple flame burner	Boiling, steaming, griddling, toasting, paellas, Asian food (wok).	Reheating and keeping things hot: cooked and pre-cooked dishes.	
Rapid burner	Escalopes, steaks, omelettes, frying.	Rice, white sauce and ragout.	Steaming: fish, vegetables.
Semi-rapid burner	Steamed potatoes, fresh vegetables, stews, pasta.	Reheating and keeping things hot: pre-cooked dishes and delicate casseroles.	
Auxiliary burner	Cooking: casseroles, rice pudding and caramels.	Defrosting and slow cooking: vegetables, fruits and frozen products.	Melting: butter, chocolate, gelatine.

Electric hobs

Before using the hob for the first time, heat it up for 5 minutes, set to full power, with no pans placed on it. At this point it is normal to notice smoke and odours, but these will disappear over time. Do not operate the hobs without placing pans on top, except during this initial heating phase.

It is recommended to start cooking on full power and, depending on the quantity and quality of food, later switch to an intermediate setting for the remaining cooking time.

Taking advantage of the hob's thermal inertia, you can switch the hob off shortly before you finish cooking. This will save energy, as you can continue cooking using the residual heat.

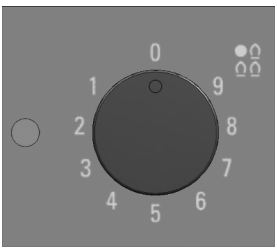
Use pans with bottoms which are thick and perfectly flat. Make sure that the size of the pan used is similar to that of the heating element, never smaller.

Do not allow liquids to be spilt on the surface of the hob and do not use wet pans on the hob.

If prolongued use has worn away the surface of the electrical hot plates, sprinkle them with a few drops of oil or other manteinance products that are widely available.

Electric hobs with continuous energy regulator

Fig. 4.



These hobs are operated using an energy control regulator which you can use to select the appropriate power level for the food you are cooking. Fig. 4.

Bearing in mind the type of cooking and the quantity of food, using the table below as a guide, turn the control knob to the left, selecting the setting for the dish you want to cook. The operating indicator light will come on. To switch off the hob, turn the control knob to the 0 setting. The indicator light will go out.

Suggestions

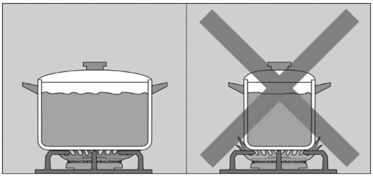
	Hob with 9 settings
Melting: chocolate, butter, gelatine	1-2
Cooking: rice, white sauce and ragout	2-3
Cooking: potatoes, pasta, vegetables	4-5
Searing: stews, roast joints	4-5
Steaming: fish	5
Heating, warming: ready meals	2-3-4-5
Grilling: escalopes, steaks, omelettes	6-7-8
Cooking and browning	9

These suggested settings are intended as a guide only. The power must be increased for:

- large quantities of liquid
- large quantities of food
- cooking using pans without lids

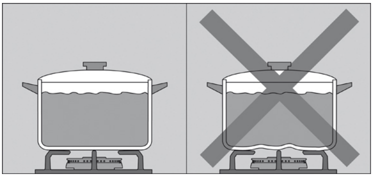
Precautions for use

The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



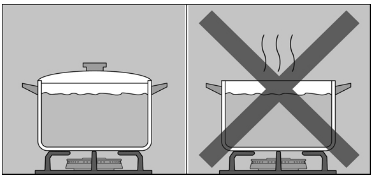
Use pans which are the right size for each burner.

Do not use small pans on large burners. The flame should not touch the sides of the pan.

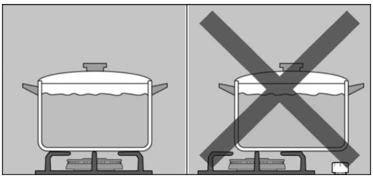


Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over.

Only use pans with a thick, flat base.

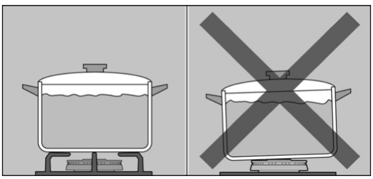


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted to avoid wasting energy.



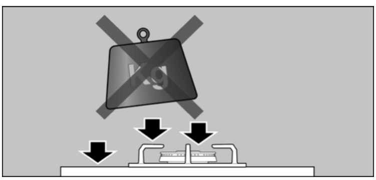
Always place the pan right over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over.

Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.



Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.

Pans should be placed on the hob carefully.



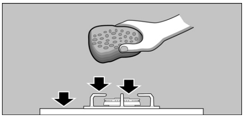
Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.

Make sure that the pan supports and burner covers are correctly positioned before using the appliance

Cleaning and maintenance

Cleaning





Once the appliance is cool, use a sponge to clean it with soap and water.

After each use, clean the surface of the respective burner parts once they have cooled down. If any residue is left (baked-on food, drops of grease etc.), however little, it will become stuck to the surface and more difficult to remove later. The holes and grooves must be clean for the flame to ignite properly.

The movement of some pans may leave metal residue on the pan supports.

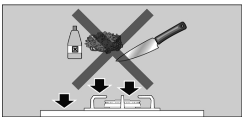
Clean the burners and pan supports using soapy water and scrub with a non-wire brush.

If the pan supports are fitted with rubber rests, ensure that these are also cleaned. The rests may come loose and the pan support may scratch the hob.

Always dry the burners and pan supports completely. Water droplets or damp patches on the hob at the start of cooking may damage the enamel.

After cleaning and drying the burners, make sure the burner covers are correctly placed on the diffuser.

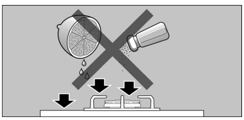
Unsuitable products



Do not use steam cleaners. This could damage the hob.

If your hob is fitted with a glass or aluminium panel, never use a knife, scraper or similar to clean the point where it joins the metal.

Maintenance



Always clean off any liquid as soon as it is spilt: you will save yourself any unnecessary effort.

Do not leave acidic liquids (e.g. lemon juice, vinegar, etc.) on the hob.

Where possible, do not allow salt to come into contact with the surface of the electric hob.

The ring cover of the double or triple flame burner and stainless steel parts such as hotplate rings, top sheet and the area around the burners may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

The stainless steel cleaner must not be used in the area around the controls. The (printed) symbols may be wiped off.

Faults

Sometimes certain faults detected can be easily resolved. Before calling the Technical Assistance Service, bear in mind the following advice:

Fault	Possible cause	Solution
The general electrical system is malfunctioning.	Defective fuse. The automatic safety switch or circuit breaker has tripped.	Check the fuse in the main fuse box and change it if it is damaged. Check the main control panel to see if the automatic safety switch or circuit breaker has tripped.
The automatic on function does not work.	There may be food or cleaning products stuck between the ignition sparkers and the burners. The burners are wet. The burner covers are not correctly positioned. The appliance is not earthed, is not correctly connected or the earth wire is faulty.	The space between the ignition sparker and the burner must be clean. Dry the burner covers carefully. Check that the covers are correctly positioned. Contact the electrical installer.
The burner flame is not uniform.	The burner components are not correctly positioned. The grooves on the burner are dirty.	Ensure the components are correctly positioned. Clean the grooves on the diffuser.
The flow of gas does not appear normal or no gas comes out.	The gas supply is blocked via intermediary valves. If the gas is supplied from a gas cylinder, check that this is not empty.	Open all intermediary valves. Change the gas cylinder.
The kitchen smells of gas.	A gas tap has been left on. There may be a leak in the gas cylinder coupling.	Turn off the gas taps. Check that the coupling is sound.
The safety valves on one of the burners are not working.	The control knob was not held down for long enough. The grooves on the diffuser are dirty.	Once the burner is lit, hold the control knob down a few seconds longer. Clean the grooves on the diffuser.

Technical Assistance Service

When contacting our Technical Assistance Service, please provide the product number (E-No.) and production number (FD) of the appliance. This information is given on the specifications plate located on the lower section of the hob and on the label in the user manual.

Warranty conditions

The applicable warranty conditions are those set out by the company's representative office in the country of purchase. Detailed information is available from retail outlets. Proof of purchase must be presented to obtain the benefits of the warranty.
We reserve the right to introduce changes.

Used appliances and packaging

If the 🗑 symbol is shown on the specifications plate, bear in mind the following instructions.

Environmentally-friendly waste management

Unpack the appliance and dispose of the packaging by environmentally-friendly means.

This appliance complies with European directive 2002/96/CE on electrical and electronic equipment identified as WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Indice

Gentile cliente:

Ci complimentiamo per la sua scelta e la ringraziamo per la fiducia che ci ha dimostrato. Questo pratico apparecchio, moderno e funzionale, è fabbricato con materiali di prima qualità, sottoposto a rigorosi controlli durante tutto il processo produttivo e collaudato con cura affinché possa soddisfare le sue esigenze di una perfetta cottura.
Non estrarre l'apparecchio dall'imballaggio di protezione fino al momento dell'installazione.

Prima di procedere alla installazione o all'uso dell'apparecchio, leggere le istruzioni. Le informazioni qui contenute sono fondamentali per il corretto funzionamento dell'apparecchio e, soprattutto, per la sua sicurezza.

L'imballaggio è costituito dagli elementi strettamente necessari a garantire una efficace protezione durante il trasporto.
I materiali di imballaggio sono totalmente riciclabili e ridotto, quindi, è il loro impatto ambientale. La invitiamo a contribuire alla salvaguardia dell'ambiente tenendo conto anche dei seguenti consigli:
- smaltire gli elementi dell'imballaggio nei corrispondenti contenitori di riciclaggio,
- prima di consegnare il vecchio elettrodomestico alla piattaforma di raccolta, renderlo inutilizzabile. Presso i competenti uffici locali, informarsi sul più vicino centro di raccolta di materiali riciclabili per conferire il proprio apparecchio,
- non buttare l'olio usato nel lavandino. Conservarlo in un recipiente chiuso e consegnarlo a un centro di raccolta o, se questo non fosse possibile, gettarlo nella spazzatura (in tal modo, verrà smaltito in una discarica controllata; pur non trattandosi della migliore soluzione, si evita in questo modo la contaminazione dell'acqua).

IMPORTANTE:
Se, contrariamente alle nostre aspettative, l'apparecchio presentasse qualche difetto o non rispondesse alle esigenze di qualità previste, le chiediamo di comunicarcelo al più presto. Perché la garanzia sia valida, l'apparecchio non deve essere manomesso o usato impropriamente.

Indicazioni di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni. Ciò le consentirà di manipolare e usare l'apparecchio in modo sicuro ed efficace.

Tutte le operazioni di installazione, regolazione e adattamento a un diverso tipo di gas devono essere effettuate da un tecnico autorizzato, nel rispetto della normativa e della legislazione applicabili, nonché delle prescrizioni delle società locali di fornitura di gas ed elettricità.
Per l'adattamento a un diverso tipo di gas, si consiglia di rivolgersi al Servizio Tecnico.

Per l'installazione del nuovo piano di cottura, attenersi strettamente alle istruzioni di montaggio.

Questo apparecchio può essere installato solo in un luogo ben ventilato, nel rispetto dei regolamenti in vigore e delle disposizioni relative alla ventilazione.
L'apparecchio non deve essere collegato a un dispositivo di espulsione dei prodotti di combustione.

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico, non è consentito l'uso a scopi commerciali o professionali. Questo apparecchio non può essere installato in yacht o camper. La garanzia ha validità solo in caso venga rispettato l'utilizzo per cui è stato concepito.

Il luogo di installazione deve disporre di un sistema di ventilazione regolamentare, in perfetto stato.

Non esporre l'apparecchio a correnti d'aria. I bruciatori potrebbero spegnersi.

Questo apparecchio viene predisposto in fabbrica per il gas indicato sulla targa identificativa. Se fosse necessario modificarlo, consultare le istruzioni di montaggio.

Non manomettere l'interno dell'apparecchio. In caso di necessità, contattare il nostro Servizio Tecnico.

Conservare le istruzioni d'uso e installazione e lasciarle sempre a corredo dell'apparecchio in caso di nuovo proprietario.

Se l'apparecchio risulta danneggiato, non collegarlo all'alimentazione. Contattare il nostro Servizio Tecnico.

Durante il funzionamento, la superficie degli apparati di cottura si scalda. Prestare la dovuta attenzione. Mantenere i bambini a debita distanza.

Utilizzare l'apparecchio solo per cucinare e non quale fonte di riscaldamento.

Grassi o olio surriscaldati possono infiammarsi facilmente. Non allontanarsi mentre si riscaldano olio e grassi. In caso di incendio, non tentare di spegnere le fiamme con l'acqua. Pericolo di ustioni! Coprire il recipiente per soffocare il fuoco e scollegare la zona di cottura.

In caso di guasto, chiudere il gas e scollegare l'alimentazione elettrica. Per procedere a eventuali riparazioni, contattare il nostro Servizio Tecnico.

Non forzare le manopole se risultasse impossibile ruotarle. Chiamare immediatamente il Servizio Tecnico affinché proceda alla riparazione o alla sostituzione.

Non appoggiare recipienti deformati e instabili su piani di cottura e bruciatori, per evitare che possano capovolgersi accidentalmente.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore sul piano di cottura. Pericolo di folgorazione!

Questo apparecchio rientra nella classe 3 della norma EN 30-1-1 per gli apparecchi a gas: apparecchio incassato in un mobile.

Non conservare e non utilizzare, sotto questo elettrodomestico e nelle sue vicinanze, prodotti chimici corrosivi, vapori, materiali infiammabili o prodotti non alimentari.

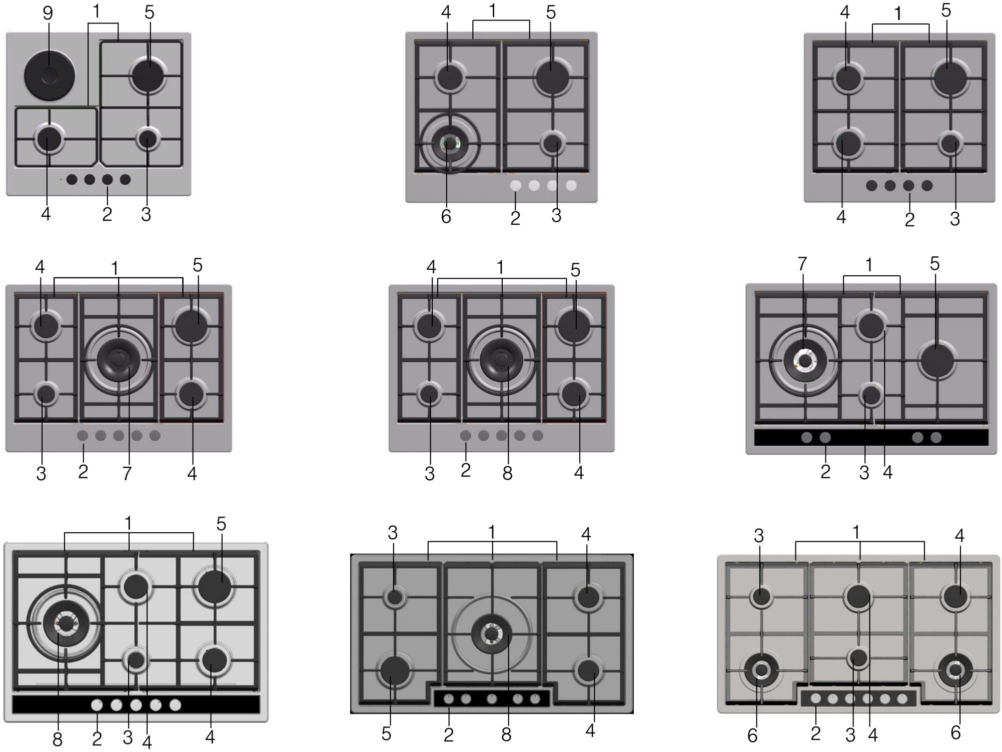
Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o che non abbiano sufficiente esperienza e competenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza non abbia fornito loro la supervisione e le istruzioni relative all'uso necessarie.

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

Le illustrazioni riportate in questo manuale di istruzioni sono indicative.

Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle disposizioni del presente manuale.

Il suo nuovo apparecchio

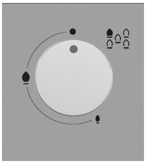


1 Griglie
2 Manopole
3 Bruciatore ausiliario fino a 1,0 kW
4 Bruciatore semi-rapido fino a 1,75 kW
5 Bruciatore rapido fino a 3,0 kW
6 Bruciatore a doppia fiamma fino a 3,3 kW
7 Bruciatore a tripla fiamma fino a 4,0 kW
8 Bruciatore “dual” a doppia fiamma fino a 5,0 kW
9 Piastra elettrica 1500 W

Bruciatori a gas

Funzionamento

Fig. 1



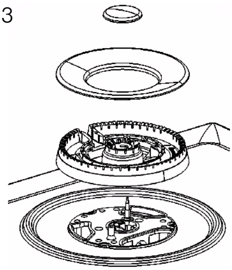
Su ogni manopola è indicato il bruciatore che controlla. Fig. 1

Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile verificare che le griglie e tutti gli elementi dei bruciatori siano collocati correttamente. Fig. 2-3.

Fig. 2



Fig. 3



Accensione manuale

1 Premere la manopola del bruciatore scelto e ruotarla verso sinistra, fino alla posizione desiderata.

2 Avvicinare al bruciatore un accendigas o una fiamma (accendini, cerini, ecc.).

Accensione automatica

Se il piano di cottura dispone di accensione automatica (candele):

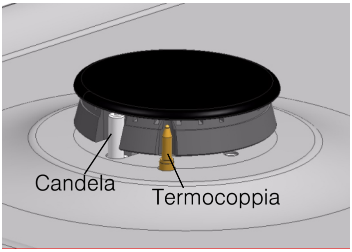
1 Premere la manopola del bruciatore scelto e ruotarla verso sinistra, fino alla posizione di massima potenza. Quando si preme una manopola, si producono scintille in tutti i bruciatori. La fiamma si accende (non è più necessario tenere premuta la manopola).

2 Ruotare la manopola nella posizione desiderata.

Se l'accensione non avviene, riportare la manopola in posizione di spegnimento e ripetere l'operazione. In questo caso, premere la manopola più a lungo (fino a 10 secondi).

Attenzione! Se, trascorsi 15 secondi, la fiamma non si accende, spegnere il bruciatore e aprire la porta o la finestra del locale. Attendere almeno un minuto prima di riprovare ad accendere il bruciatore.

Sistema di sicurezza



A seconda del modello, il piano di cottura può disporre di un sistema di sicurezza (termocoppia) che impedisce il passaggio del gas se i bruciatori si spengono accidentalmente. Per verificare che questo dispositivo sia attivo, accendere il bruciatore normalmente e, senza lasciare la manopola, tenerla premuta a fondo per 4 secondi dopo l'accensione della fiamma.

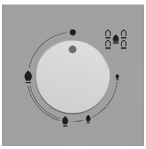
Spegnere un bruciatore

Ruotare la manopola corrispondente verso destra, portandola in posizione 0.

Livelli di potenza

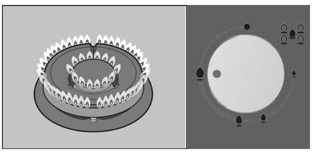
Le manopole progressive permettono di regolare la potenza tra i livelli massimo e minimo.

Posizione		Manopola chiusa
Fiamma grande		Apertura o capacità massima e accensione elettrica
Fiamma piccola		Apertura o capacità minima

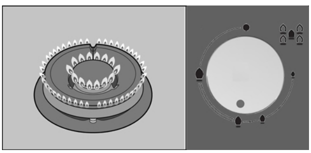


Nei bruciatori “dual” a doppia fiamma, la fiamma interna e quella esterna possono essere regolate in modo indipendente.

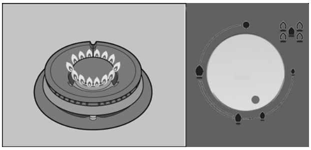
I livelli di potenza sono i seguenti:



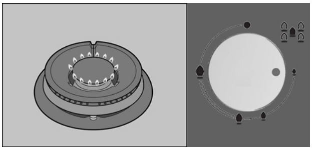
Fiamma esterna e fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma esterna alla minima potenza, fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma interna alla minima potenza.

Avvertenze

Durante il funzionamento, è normale che il bruciatore emetta un lieve sibilo.

È normale che l'apparecchio nuovo, quando utilizzato le prime volte, sprigioni degli odori; questo fenomeno non è indice di rischi o di anomalie di funzionamento ed è destinato a scomparire.

Qualche secondo dopo lo spegnimento del bruciatore, viene emesso un suono (colpo secco). Non si tratta di un'anomalia, significa solo che la sicurezza si è disattivata.

Mantenere la massima pulizia. Se le candele sono sporche l'accensione risulterà difettosa. Pulirle periodicamente con una piccola spazzola non metallica. Ricordare che le candele non devono subire colpi violenti.

Una fiamma di color arancione è normale. Questo colore si deve alla presenza di polvere nell'ambiente, a liquidi versati, ecc.

Un apparecchio di cottura a gas genera calore e umidità nel locale in cui è installato.
Ventilare bene la cucina:
mantenere libere le aperture di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante).

L'uso intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione complementare (ad es. apertura di una finestra) o una ventilazione più efficace (ad es. aumento della potenza della ventilazione meccanica, se presente).

In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola del bruciatore e non cercare di riaccenderlo per almeno 1 minuto.

Recipienti adeguati



Bruciatore	Diametro minimo del recipiente	Diametro massimo del recipiente
Bruciatore a doppia o tripla fiamma	22 cm	
Bruciatore rapido	22 cm	26 cm
Bruciatore semi-rapido	14 cm	20 cm
Bruciatore ausiliario	12 cm	16 cm
Piastra elettrica	18 cm	

Recipiente wok

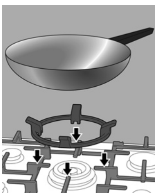


Il wok è un utensile da cucina originario della Cina, una specie di padella leggera, rotonda e profonda, con manici e base piatta o concava.
Nel wok, è possibile cuocere gli alimenti in vari modi: stufati, fritti, a fuoco lento e alla griglia, oltre che al vapore. Il wok può sostituire sia la padella che la pentola e, grazie alla sua forma e alle sue dimensioni, permette di cuocere anche alimenti di una certa dimensione.
Nel wok, il calore viene distribuito in modo più uniforme e meno aggressivo, il calore intenso che accumula consente di cuocere in meno tempo e, inoltre, richiede meno olio; si tratta, quindi, di uno dei metodi di cottura più rapidi e salutari.
Quando si usa un recipiente wok, seguire le istruzioni del fabbricante.

Accessori

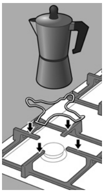
Secondo il modello, il piano di cottura può includere i seguenti accessori. Questi accessori possono essere acquistati anche presso il Servizio Tecnico.

Griglia supplementare wok
Recipiente wok



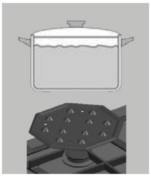
Griglia supplementare wok: da utilizzare esclusivamente su bruciatori a doppia e tripla fiamma, con recipienti a base concava.
L'uso di questi recipienti può provocare una leggera deformazione temporanea del piano di cottura. Si tratta di un fenomeno normale che non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.
Griglia in ghisa (4/5 kW): codice HZ298107.
Griglia in ghisa (3,3 kW): codice HZ298108.
Griglia in acciaio smaltato: codice HZ298110.
Recipiente wok: codice HZ298103.

Griglia supplementare caffettiera



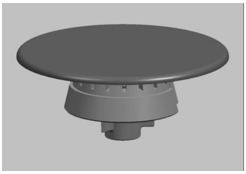
Da utilizzare esclusivamente sul bruciatore ausiliario, con recipienti di diametro inferiore a 12 cm.
Griglia in ghisa: codice HZ298114.
Griglia in acciaio smaltato: codice HZ298114.

Simmer Plate



Questo accessorio è stato progettato per ridurre il livello di calore alla potenza minima.
Collocare l'accessorio direttamente sulla griglia con la superficie sagomata rivolta verso l'alto e mai direttamente sul bruciatore. Posizionare il recipiente sopra l'accessorio, al centro.
Codice HZ298105.

Simmer Cap



Bruciatore adatto esclusivamente per la cottura a fuoco lento. Per utilizzarlo, è necessario rimuovere il bruciatore ausiliario e sostituirlo con il bruciatore Simmer Cap.
Codice HZ298104.

Il costruttore declina ogni responsabilità se non si utilizzano o si utilizzano in modo non corretto questi accessori.

Consigli per la cottura

Bruciatore	Molto forte Forte	Medio	Lento
Bruciatore a doppia o tripla fiamma	Bollire, cuocere, arrostire, dorare, paella, cucina asiatica (wok).	Riscaldare e mantenere caldi: piatti pronti, piatti cucinati.	
Bruciatore rapido	Scaloppe, bistecche, frittate, fritture.	Riso, besciamella, ragù.	Cottura al vapore di: pesce, verdure.
Bruciatore semi-rapido	Patate al vapore, verdure fresche, minestroni, pasta.	Riscaldare e mantenere caldi: piatti cotti e stufati delicati.	
Bruciatore ausiliario	Cuocere: stufati, 'riso al latte', crème caramel.	Scongelare e cuocere lentamente: legumi, frutta, prodotti congelati.	Preparare/fondere: burro, cioccolato, gelatina.

Piastre elettriche

Prima di usare la piastra per la prima volta, riscaldarla per 5 minuti senza alcun recipiente e con il regolatore alla massima potenza. Durante questo periodo di tempo, è normale che si sprigionino fumi e odori che, con l'uso, scompariranno. Non utilizzare le piastre senza recipienti, fatta eccezione per il primo riscaldamento.

All'inizio della cottura, si consiglia di portare la manopola in posizione di massima apertura e, in base alla quantità e al tipo di alimenti, passare successivamente a una posizione intermedia di mantenimento.

Per risparmiare energia, è possibile sfruttare l'inerzia termica della piastra, allontanandola un po' prima di terminare la cottura con il calore accumulato all'interno.

Utilizzare recipienti con fondo perfettamente piatto e spesso, di misura simile e comunque mai inferiore a quella dell'elemento riscaldante.

Evitare il versamento di liquidi e l'uso di recipienti umidi sulla superficie della piastra.

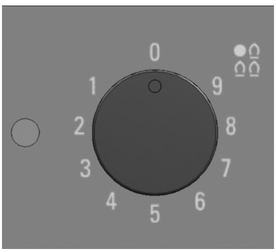
Se il loro uso prolungato ha eliminato il rivestimento dei piani elettrici, spruzzarvi sopra qualche goccia d'olio o altro prodotto di manutenzione reperibile in commercio.

Piastre elettriche con regolatore progressivo di energia

Queste piastre sono dotate di un regolatore di energia mediante il quale è possibile scegliere la potenza più adatta agli alimenti in preparazione. Fig. 4.

Considerando il tipo di cottura e la quantità di alimenti e facendo riferimento alla tabella che segue, ruotare la manopola verso sinistra, fino alla posizione corrispondente al piatto che si desidera cucinare. La spia di funzionamento si accenderà. Per scollegare la piastra, ruotare la manopola in posizione 0. La spia di funzionamento si spegnerà.

Fig. 4



Suggerimenti

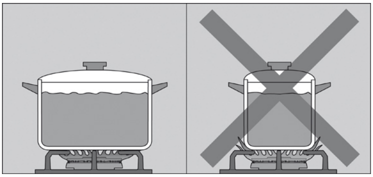
	Piastra a 9 posizioni
Fondere: cioccolato, burro, gelatina	1-2
Cuocere: riso, besciamella, ragù	2-3
Cuocere: patate, pasta, verdura	4-5
Rosolare: stufati, arrosti arrotolati	4-5
Cucinare a vapore: pesce	5
Riscaldare, mantenere caldi: piatti pronti	2-3-4-5
Arrostire: scaloppine, bistecche, frittate	6-7-8
Cuocere e rosolare	9

Questi suggerimenti sono indicativi.
Aumentare la potenza in caso di:

- notevoli quantità di liquido,
- piatti grandi,
- cottura in recipienti senza coperchio.

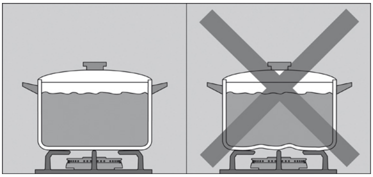
Avvertenze per l'uso

I seguenti consigli consentono di risparmiare energia e di non danneggiare i recipienti:



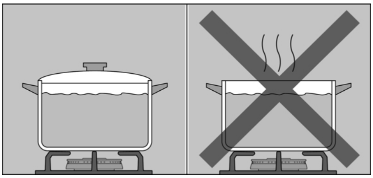
Su ogni bruciatore, utilizzare recipienti di dimensioni adeguate.

Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi La fiamma non deve toccare le pareti laterali del recipiente.

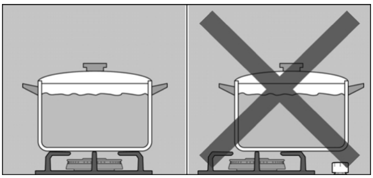


Evitare recipienti deformati che non risultino perfettamente stabili sul piano di cottura. I recipienti potrebbero capovolgersi.

Utilizzare solo recipienti con base piatta e spessa.

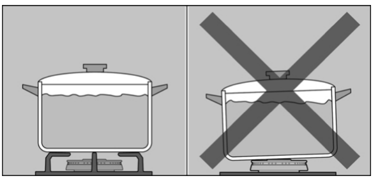


Per evitare sprechi di energia, non cucinare senza coperchio o con il coperchio mal posizionato.



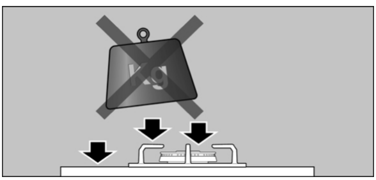
Collocare il recipiente al centro del bruciatore. In caso contrario, potrebbe rovesciarsi.

Non collocare i recipienti grandi sui bruciatori vicini alle manopole. Queste possono subire danni a causa dell'eccessiva temperatura.



Collocare i recipienti sopra le griglie, mai direttamente sul bruciatore.

Manipolare con cautela i recipienti sul piano di cottura.



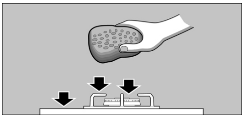
Fare attenzione a non urtare il piano di cottura e non appoggiarvi pesi eccessivi.

Prima di utilizzarli, verificare che griglie e coperchi dei bruciatori siano ben collocati.

Pulizia e manutenzione

Pulizia





Una volta raffreddato l'apparecchio, pulirlo con acqua e sapone, utilizzando una spugna.

Dopo ogni uso, pulire la superficie dei rispettivi elementi del bruciatore quando si è raffreddato. Se si lasciano residui (alimenti ricotti, gocce di grasso, ecc.), per piccoli che siano, si incrosteranno sulla superficie e saranno più difficili da eliminare. Per avere la giusta fiamma, è necessario che i fori e le fessure siano puliti.

Il movimento di qualche recipiente potrebbe lasciare resti metallici sulle griglie.

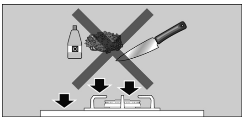
Pulire i bruciatori e le griglie con acqua e sapone e strofinare con una spazzola non metallica.

Se le griglie sono dotate di piedini di gomma, fare attenzione durante le operazioni di pulizia. I piedini possono staccarsi e la griglia può rigare il piano di cottura.

Asciugare sempre e perfettamente i bruciatori e le griglie. La presenza di gocce d'acqua o di zone umide all'inizio della cottura può deteriorare lo smalto.

Dopo aver pulito e asciugato i bruciatori, assicurarsi che i coperchi siano ben collocati sul diffusore.

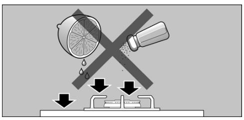
Prodotti inadeguati



Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore. Il piano di cottura potrebbe danneggiarsi.

Se il piano di cottura è dotato di una lastra di vetro o alluminio, non usare coltelli, raschietti o utensili simili per pulire la giuntura con il metallo.

Manutenzione



Per risparmiare sforzi inutili, pulire immediatamente i liquidi che fuoriescono.

Non lasciare liquidi acidi (succo di limone, aceto, ecc...) sul piano di cottura.

Evitare, per quanto possibile, che il sale venga a contatto con la superficie della piastra elettrica.

A causa delle elevate temperature che devono sopportare, il coperchio dell'anello del relativo bruciatore a doppia o tripla fiamma e le zone di acciaio inossidabile come ad esempio: leccarda, contorno dei bruciatori, ecc. col passar del tempo si decolorano. È normale. Pulirli sempre dopo l'uso con un prodotto specifico per l'acciaio inossidabile.

Il prodotto di pulizia per l'acciaio inossidabile non si deve usare sulla zona intorno alle manopole. Le indicazioni (serigrafía) si possono cancellare.

Anomalie

Alcune volte, eventuali problemi possono essere risolti facilmente. Prima di chiamare il Servizio Tecnico, effettuare i seguenti controlli:

Anomalia	Possibile causa	Soluzione
Guasto elettrico generale.	Fusibile difettoso. È possibile che sia saltato l'interruttore automatico o un differenziale.	Controllare il fusibile nella scatola generale dei fusibili e, all'occorrenza, sostituirlo. Nel quadro generale di comando, controllare se è saltato l'interruttore automatico o un differenziale.
L'accensione automatica non funziona.	È possibile che vi siano residui di cibo o di prodotti di pulizia fra le candele e i bruciatori. I bruciatori sono bagnati. I coperchi dei bruciatori sono collocati in modo non corretto. L'apparecchio non è collegato a terra, non è collegato correttamente o la presa di terra è difettosa.	Lo spazio tra candela e bruciatore deve essere pulito. Asciugare con cura i coperchi dei bruciatori. Verificare che i coperchi dei bruciatori siano ben collocati. Contattare l'installatore elettrico.
La fiamma del bruciatore non è uniforme.	Gli elementi dei bruciatori sono mal collocati. Le fessure del bruciatore sono sporche.	Collocare correttamente gli elementi. Pulire le fessure del diffusore.
Il flusso di gas non sembra normale o il gas non esce.	Il passaggio del gas è chiuso da chiavi intermedie. Se il gas proviene da una bombola, verificare che non sia vuota.	Aprire le eventuali chiavi intermedie. Cambiare la bombola.
Nella cucina c'è odore di gas.	Qualche valvola è aperta. Possibile fuga in corrispondenza del raccordo della bombola.	Chiudere le valvole. Verificare che il raccordo sia in perfette condizioni.
Le valvole di sicurezza di qualche bruciatore non funzionano.	La manopola non è stata premuta per il tempo sufficiente. Le fessure del diffusore sono sporche.	Una volta acceso il bruciatore, tenere premuta la manopola qualche secondo in più. Pulire le fessure del diffusore.

Servizio di assistenza tecnica

In caso di richiesta di intervento del nostro Servizio Tecnico, fornire il codice del prodotto (E-Nr.) e il codice di fabbricazione (FD) dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targa identificativa, situata nella parte inferiore del piano di cottura e sull'etichetta del manuale d'uso.

Condizioni di garanzia

Le condizioni di garanzia applicabili sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra azienda nel paese in cui è stato effettuato l'acquisto. Informazioni dettagliate sono disponibili presso i punti vendita. Per usufruire della garanzia, è necessario presentare lo scontrino fiscale. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche.

Imballaggio e apparecchi usati

Se sulla targa identificativa dell'apparecchio è presente il simbolo ☒, tener conto delle seguenti indicazioni.

Smaltimento dei rifiuti nel rispetto dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.

Il presente apparecchio risulta conforme alla Direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici identificata come WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Contenido

Estimado cliente:

Le felicitamos por su elección y le agradecemos la confianza depositada en nosotros. Este práctico aparato, moderno y funcional está fabricado con materiales de primera calidad, los cuales han sido sometidos a unos estrictos controles de calidad durante todo el proceso de fabricación, y meticulosamente ensayados para que pueda satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.
No saque el aparato del embalaje protector, hasta el momento del encastre.

Le rogamos lea las instrucciones antes de proceder a la instalación o al uso del aparato. La información que contienen es fundamental para un correcto funcionamiento y, lo que es más importante, para su seguridad.

El embalaje de su aparato se ha fabricado con los materiales estrictamente necesarios para garantizar una protección eficaz durante el transporte.
Estos materiales son totalmente reciclables, reduciendo así el impacto medioambiental. Le invitamos a contribuir también en la conservación del medio ambiente, siguiendo los siguientes consejos:
- deposite el embalaje en el contenedor de reciclaje adecuado,
- antes de deshacerse de un aparato desechado, inutilícelo. Consulte en su administración local la dirección del centro recolector de materiales reciclables más próximo y entregue allí su aparato,
- no tire el aceite usado por el fregadero. Guárdelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o, en su defecto, en un contenedor de basura (acabará en un vertedero controlado; probablemente, no es la mejor solución, pero evitamos la contaminación del agua).

IMPORTANTE:
Si contrariamente a nuestras expectativas, el aparato presentara algún daño o no cumpliera con sus exigencias de calidad previstas, le rogamos nos lo haga saber lo antes posible. Para que la garantía tenga validez, el aparato no deberá haber sido manipulado, ni sometido a un mal uso.

Indicaciones de seguridad

Lea atentamente estas instrucciones. Sólo entonces podrá manejar su aparato de manera efectiva y segura.

Todos los trabajos de instalación, regulación y adaptación a otro tipo de gas deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando la normativa y legislación aplicable, y las prescripciones de las compañías locales eléctricas y de gas.
Se recomienda llamar al Servicio Técnico para la adaptación a otro tipo de gas.

Antes de instalar su nueva placa de cocción asegúrese de que la instalación se realiza siguiendo las instrucciones de montaje.

Este aparato sólo puede ser instalado en un lugar bien ventilado, respetando los reglamentos en vigor y las disposiciones relativas a la ventilación. No debe conectarse el aparato a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico, no estando permitido su uso comercial o profesional. Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.

El lugar en el que se instale el aparato debe disponer de la ventilación reglamentaria en perfecto estado.

No someta el aparato a corrientes de aire. Los quemadores podrían apagarse.

Este aparato sale de fábrica adaptado al tipo de gas que indica la placa de características. Si fuera necesario cambiarlo, consulte las instrucciones de montaje.

No manipule el interior del aparato. Si fuera necesario, llame a nuestro Servicio Técnico.

Conserve las instrucciones de uso e instalación, y entréguelas con el aparato si éste cambia de dueño.

Si observa algún daño en el aparato, no lo conecte. Póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

Las superficies de aparatos de cocción se calientan durante el funcionamiento. Actúe con precaución. Mantenga alejados a los niños.

Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como calefacción.

Las grasas o aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. No se ausente mientras calienta grasas o aceites. Si se inflaman, no apague el fuego con agua.

¡Peligro de quemaduras! Cubra el recipiente con una tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

En caso de avería, corte la alimentación eléctrica y de gas del aparato. Para la reparación, llame a nuestro Servicio Técnico.

Si alguno de los mandos no se puede girar, no lo fuerce. Llame inmediatamente al Servicio Técnico, para que proceda a su reparación o sustitución.

No coloque recipientes deformados que se muestren inestables sobre placas y quemadores, para evitar que se puedan volcar accidentalmente.

No utilice máquinas de limpieza a vapor en la placa de cocción. ¡Peligro de electrocución!

Este aparato corresponde a la clase 3, según la norma EN 30-1-1 para aparatos a gas: aparato encastrado en un mueble.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios debajo de este electrodoméstico ni cerca de él.

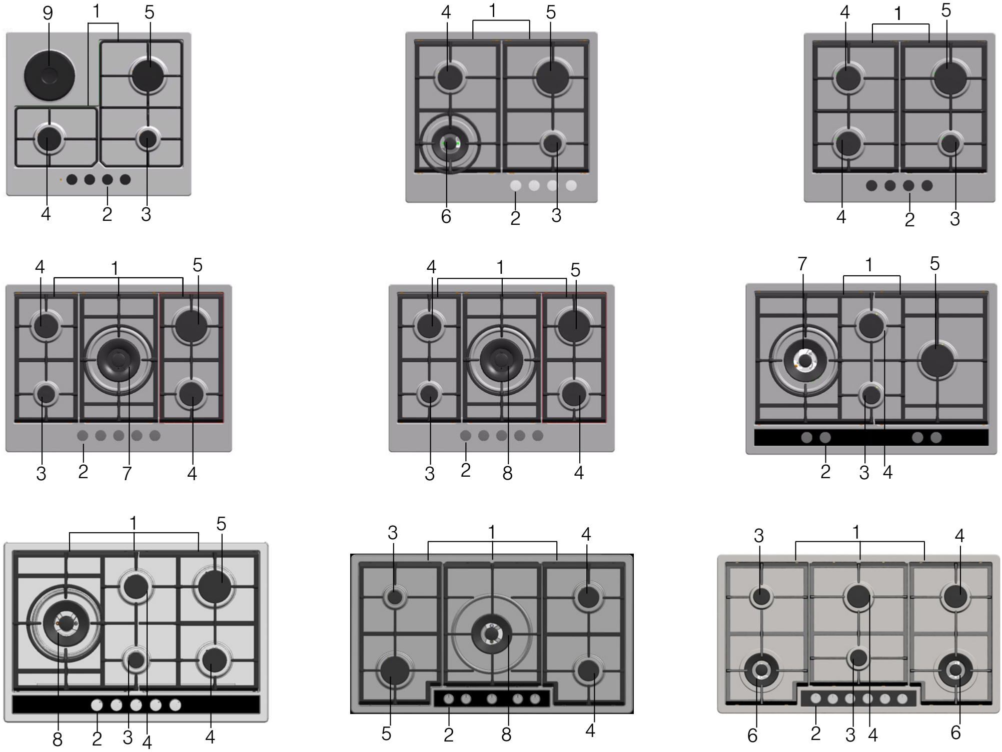
Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

Los gráficos representados en este manual de instrucciones son orientativos.

El fabricante queda exento de toda responsabilidad si no se cumplen las disposiciones de este manual.

Su nuevo aparato



1	Parrillas
2	Mandos
3	Quemador auxiliar de hasta 1 kW
4	Quemador semi-rápido de hasta 1,75 kW
5	Quemador rápido de hasta 3 kW
6	Quemador de doble llama de hasta 3,3 kW
7	Quemador de triple llama de hasta 4 kW
8	Quemador de doble llama dual de hasta 5 kW
9	Placa eléctrica 1500 W

Quemadores de gas

Funcionamiento

Fig. 1

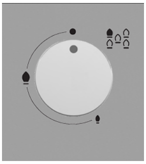
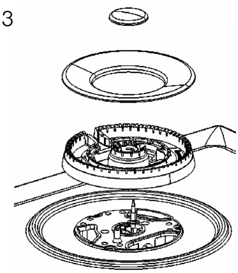


Fig. 2



Fig. 3



Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla. Fig. 1.

Para un correcto funcionamiento del aparato es imprescindible asegurarse de que las parrillas y todas las piezas de los quemadores estén bien colocadas. Fig. 2-3.

Encendido manual

1. Presione el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición deseada.

2. Acerque algún tipo de encendedor o llama (mecheros, cerillas, etc.) al quemador.

Encendido automático

Si su placa de cocción dispone de encendido automático (bujías):

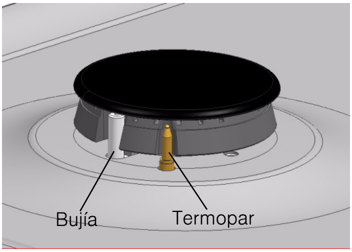
1. Presione el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición de máxima potencia. Mientras el mando está presionado, se producen chispas en todos los quemadores. La llama se enciende (ya no es necesario mantener el mando presionado).

2. Gire el mando a la posición deseada.

Si no se produce el encendido, gire el mando a la posición de apagado y repita los pasos. Esta vez, mantenga el mando presionado durante más tiempo (hasta 10 segundos).

¡Atención! Si transcurridos 15 segundos la llama no se enciende, apague el quemador y abra la puerta o ventana del recinto. Espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador.

Sistema de seguridad



Según modelo, su placa de cocción puede disponer de un sistema de seguridad (termopar), que impide el paso de gas si los quemadores se apagan accidentalmente. Para garantizar que este dispositivo esté activo, encienda el quemador con normalidad y, sin soltar el mando, manténgalo presionado firmemente durante 4 segundos tras haberse encendido la llama.

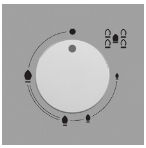
Apagar un quemador

Gire el mando correspondiente hacia la derecha hasta la posición 0.

Niveles de potencia

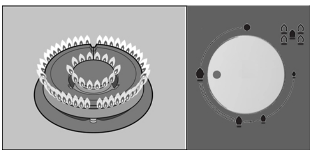
Los mandos progresivos le permiten regular la potencia que necesite entre los niveles máximo y mínimo.

Posición	●	Mando cerrado
Llama grande		Apertura o capacidad máximas y encendido eléctrico
Llama pequeña		Apertura o capacidad mínima

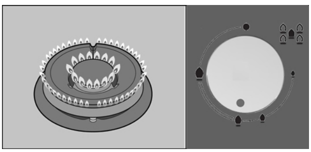


En el caso de los quemadores de doble llama duales, las llamas interior y exterior se pueden regular de forma independiente.

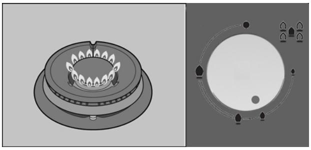
Los niveles de potencia posibles son:



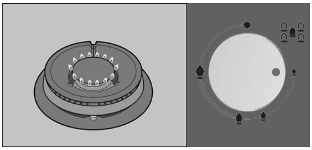
Llama exterior e interior a la máxima potencia.



Llama exterior a la mínima potencia, llama interior a la máxima potencia.



Llama interior a la máxima potencia.



Llama interior a la mínima potencia.

Advertencias

Durante el funcionamiento del quemador, es normal que se escuche un leve silbido.

En los primeros usos es normal que se desprendan olores, esto no supone ningún riesgo, ni mal funcionamiento, irán desapareciendo.

Unos segundos después del apagado del quemador se producirá un sonido (golpe seco). No es ninguna anomalía, eso significa que la seguridad se ha desactivado.

Mantenga la máxima limpieza. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso. Límpielas periódicamente con un cepillo no metálico pequeño. Tenga en cuenta que las bujías no deben sufrir impactos violentos.

Una llama de color naranja es normal. Se debe a la presencia de polvo en el ambiente, líquidos derramados, etc.

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado.
Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural, o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando de accionamiento del quemador y no intente reencenderlo durante por lo menos 1 minuto.

Recipientes apropiados



Quemador	Diámetro mínimo del recipiente	Diámetro máximo del recipiente
Quemador de doble o triple llama	22 cm	
Quemador rápido	22 cm	26 cm
Quemador semi-rápido	14 cm	20 cm
Quemador auxiliar	12 cm	16 cm
Placa eléctrica	18 cm	

Recipiente wok

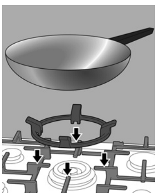


El wok es un utensilio de cocina originario de China, es una especie de sartén ligera, redonda, profunda, con asas y con base plana o cóncava.
En el wok, los alimentos se pueden preparar de variadas formas: estofados, fritos, a fuego lento, al grill, además de al vapor. Se puede decir que el wok hace las veces de sartén y de olla, y gracias a su forma y tamaño, permite cocinar ingredientes de bastante tamaño.
En el wok, el calor se distribuye de manera más uniforme y suave, el calor intenso que acumula permite que los alimentos se cocinen en menos tiempo, y además requiere menos aceite, por lo que es uno de los métodos de cocción más rápidos y saludables.
Cuando utilice un recipiente wok, siga las instrucciones del fabricante.

Accesorios

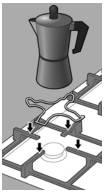
Según modelo, la placa de cocción puede incluir los siguientes accesorios. Éstos también se pueden adquirir en el Servicio Técnico.

Parrilla supletoria wok Recipiente wok



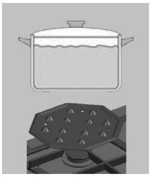
Parrilla supletoria wok: para utilizar exclusivamente en quemadores de doble y triple llama con recipientes de base cóncava.
El uso de estos recipientes puede causar cierta deformación temporal en la grasera. Esto es normal y no tiene influencia en el funcionamiento del aparato.
Parrilla hierro fundido (4/5 kW): código HZ298107.
Parrilla hierro fundido (3,3 kW): código HZ298108.
Parrilla acero esmaltada: código HZ298110.
Recipiente wok: código HZ298103.

Parrilla supletoria cafetera



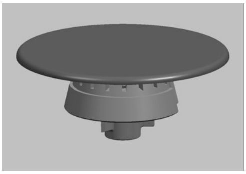
Para utilizar exclusivamente en el quemador auxiliar con recipientes de diámetro inferior a 12 cm.
Parrilla hierro fundido: código HZ298114.
Parrilla acero esmaltada: código HZ298114.

Simmer Plate



Este accesorio ha sido diseñado para reducir el nivel de calor en la potencia mínima.
Colocar el accesorio directamente sobre la parrilla con los volcanes hacia arriba, nunca directamente sobre el quemador. Colocar el recipiente centrado sobre el accesorio.
Código HZ298105.

Simmer Cap



Quemador exclusivamente indicado para cocinar a fuego lento. Para su utilización es preciso extraer el quemador auxiliar y sustituirlo por el quemador Simmer Cap.
Código HZ298104.

El fabricante no asume responsabilidad si no se utilizan o se utilizan incorrectamente estos accesorios.

Consejos de cocinado

Quemador	Muy fuerte Fuerte	Medio	Lento
Quemador de doble o triple llama	Hervir, cocer, asar, dorar, paellas, comida asiática (wok).	Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados.	
Quemador rápido	Escalope, bistec, tortilla, frituras.	Arroz, bechamel, ragout.	Cocción al vapor: pescado, verduras.
Quemador semi-rápido	Patatas al vapor, verduras frescas, potajes, pastas.	Recalentar y mantener calientes: platos cocinados y hacer guisos delicados.	
Quemador auxiliar	Cocer: guisos, arroz con leche, caramelo.	Descongelar y cocer despacio: legumbres, frutas, productos congelados.	Hacer/fundir: mantequilla, chocolate, gelatina.

Placas eléctricas

Antes de usar la placa por primera vez, caliéntela durante 5 minutos sin ningún recipiente sobre ella y con el regulador a la máxima potencia. Durante este periodo de tiempo es normal el desprendimiento de humo y de olores, que con el uso irá desapareciendo. Excepto durante este primer calentamiento, no utilice las placas sin recipientes.

Se recomienda al inicio de la cocción colocar el mando en la posición máxima y dependiendo de la cantidad y calidad de los alimentos pasar posteriormente a una posición intermedia de mantenimiento.

Aprovechando la inercia térmica de la placa, se puede apagar ésta un poco antes de terminar la cocción, para obtener un ahorro de energía, ya que continuará la cocción por el calor acumulado en ella.

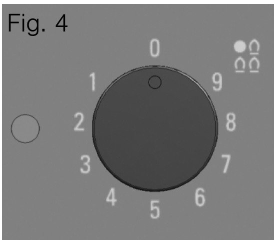
Utilice recipientes de fondo perfectamente plano, grueso y de un tamaño similar al del elemento calefactor, nunca de un tamaño inferior.

Evite desbordamientos de líquidos sobre la superficie de la placa, así como trabajar con recipientes mojados sobre ella.

Si el uso prolongado ha eliminado el revestimiento de las placas eléctricas, rocíelas con unas gotas de aceite o con otros productos de mantenimiento usuales en el mercado.

Placas eléctricas con regulador continuo de energía

Fig. 4



Estas placas están dirigidas por un regulador de control de energía mediante el cual usted puede elegir la potencia adecuada al alimento que cocina. Fig. 4.

Teniendo en cuenta el tipo de cocción, la cantidad de alimento y sirviéndose de la tabla siguiente, gire el mando hacia la izquierda, hasta la posición que corresponda al plato que desee cocinar. La lámpara de control de funcionamiento se iluminará. Para desconectar la placa gire el mando hasta la posición 0. La lámpara de control se apagará.

Sugerencias

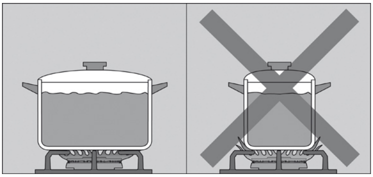
	Placa de 9 posiciones
Fundir: chocolate, mantequilla, gelatina	1-2
Cocer: arroz, bechamel, ragout	2-3
Cocer: patatas, pasta, verdura	4-5
Rehogar: estofados, asados en rollo	4-5
Cocer al vapor: pescado	5
Calentar, mantener calientes: platos preparados	2-3-4-5
Asar: escalopes, bistecs, tortillas	6-7-8
Cocer y dorar	9

Estas posiciones sugerencias son orientativas.
Deberá aumentarse la potencia en caso de:

- cantidades importantes de líquido,
- platos grandes,
- cocción con recipientes sin tapa.

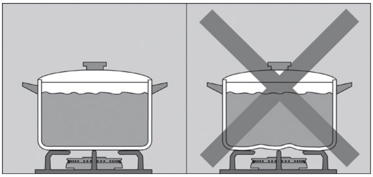
Advertencias de uso

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:



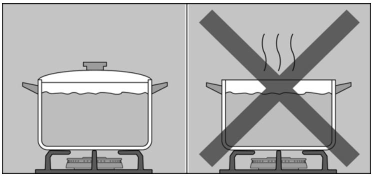
Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador.

No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.

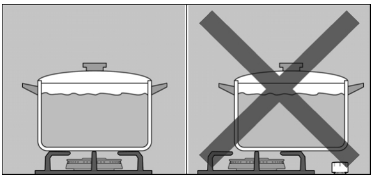


No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

Utilice sólo recipientes de base plana y gruesa.

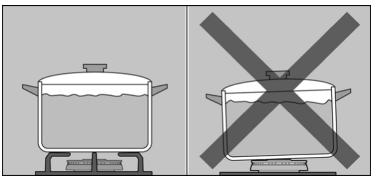


No cocine sin tapa o con ésta desplazada, se desperdicia parte de la energía.



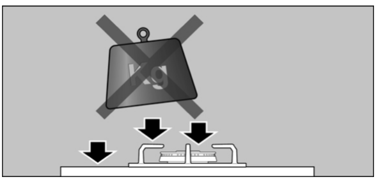
Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcar.

No coloque los recipientes grandes en los quemadores cercanos a los mandos. Éstos pueden resultar dañados debido al exceso de temperatura.



Coloque los recipientes sobre las parrillas, nunca directamente sobre el quemador.

Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.



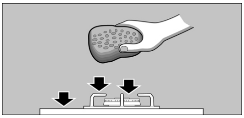
No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella pesos excesivos.

Asegúrese de que las parrillas y tapas de los quemadores estén bien colocadas antes de su uso.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza





Una vez frío el aparato, límpielo con una esponja, agua y jabón.

Después de cada uso, limpie la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez que se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.), por poco que sea, se incrustarán en la superficie y serán luego más difíciles de eliminar. Es necesario que los agujeros y ranuras estén limpios para que la llama sea correcta.

El movimiento de algunos recipientes puede dejar restos metálicos sobre las parrillas.

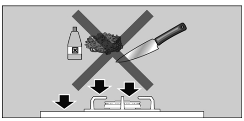
Limpie los quemadores y las parrillas con agua jabonosa y frótelos con un cepillo no metálico.

Si las parrillas disponen de tacos de goma, tenga cuidado al limpiarlas. Los tacos pueden soltarse y la parrilla puede rayar la placa de cocción.

Seque completamente los quemadores y las parrillas siempre. La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede deteriorar el esmalte.

Después de la limpieza y secado de los quemadores, asegúrese de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor.

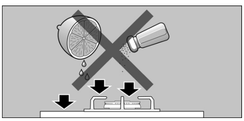
Productos inadecuados



No utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar la placa de cocción.

Si la placa de cocción posee un panel de cristal o de aluminio, no utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión con el metal.

Mantenimiento



Limpie al instante los líquidos que se derramen, se ahorrará esfuerzos innecesarios.

No deje líquidos ácidos (zumo de limón, vinagre, etc.) sobre la placa de cocción.

Evite en lo posible el contacto de la sal con la superficie de la placa eléctrica.

Debido a las altas temperaturas que soportan, la tapa del aro del quemador de doble o triple llama y las zonas de acero inoxidable (grasera, contorno quemadores, etc.) pueden decolorarse. Esto es normal. Después de cada uso, limpie dichas zonas con un producto apropiado para acero inoxidable.

El limpiador de inoxidable no se debe utilizar en la zona alrededor de los mandos. Las indicaciones (serigrafía) se pueden borrar.

Anomalías

En ocasiones, las anomalías detectadas se pueden solucionar fácilmente. Antes de llamar al Servicio Técnico tenga en cuenta los siguientes consejos:

Anomalía	Posible causa	Solución
El funcionamiento eléctrico general está averiado.	Fusible defectuoso. El automático o un diferencial ha saltado.	Comprobar en la caja general de fusibles si el fusible está averiado y cambiarlo. Comprobar en el cuadro general de mando si ha saltado el automático o un diferencial.
El encendido automático no funciona.	Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre las bujías y los quemadores. Los quemadores están mojados. Las tapas del quemador están mal colocadas. El aparato no está conectado a tierra, está mal conectado o la toma de tierra es defectuosa.	El espacio entre la bujía y el quemador debe estar limpio. Secar cuidadosamente las tapas del quemador. Comprobar que las tapas están bien colocadas. Póngase en contacto con el instalador eléctrico.
La llama del quemador no es uniforme.	Las piezas del quemador están mal colocadas. Las ranuras del quemador están sucias.	Colocar correctamente las piezas. Limpiar las ranuras del difusor.
El flujo de gas no parece normal o no sale gas.	El paso de gas está cerrado por llaves intermedias. Si el gas proviene de una bombona, comprobar que no está vacía.	Abrir las posibles llaves intermedias. Cambiar la bombona.
Hay olor a gas en la cocina.	Algún grifo está abierto. Posible fuga en el acoplamiento de la bombona.	Cerrar los grifos. Comprobar que el acoplamiento es perfecto.
Las válvulas de seguridad de algún quemador no funcionan.	No ha mantenido el mando presionado el tiempo suficiente. Las ranuras del difusor están sucias.	Una vez encendido el quemador, mantener el mando presionado unos segundos más. Limpiar las ranuras del difusor.

Servicio de asistencia técnica

Si se solicita nuestro Servicio Técnico, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Esta información figura en la placa de características, situada en la parte inferior de la placa de cocción, y en la etiqueta del manual de uso.

Condiciones de garantía

Las condiciones de garantía aplicables son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Puede solicitarse información detallada en los puntos de venta. Es necesario presentar el justificante de compra para hacer uso de la garantía.
Reservado el derecho de modificaciones.

Embalaje y aparatos usados

Si en la placa de características del aparato aparece el símbolo 🗑, tenga en cuenta las siguientes indicaciones.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como WEEE (waste electrical and electronic equipment).

İçindekiler

Değerli müşterimiz:

Seçiminiz için sizi kutlar ve bize olan güveniniz için size teşekkür ederiz. Bu pratik, modern ve fonksiyonel cihaz, mükemmel bir pişirme için tüm beklentilerinize cevap verebilmek amacıyla bütün üretim süreci boyunca sıkı bir kalite kontrolünden geçirilmiş ve özenle test edilmiş birinci kalite malzemelerle üretilmiştir.
Ürün yerleştirilene kadar koruyucu ambalajı çıkarmayınız.

Cihazın kurulumuna veya kullanmaya başlamadan önce bu talimatları dikkatle okumanızı rica ederiz. Cihazın doğru çalışması ve daha da önemlisi sizin güvenliğiniz için temel bilgileri içermektedir.

Cihazınızın ambalajı, nakliye sırasında etkin korumayı garanti etmek açısından çok gerekli olan malzemelerden üretilmiştir.
Bu malzemeler tamamen geri dönüşümlüdür ve böylece çevreye verilen zarar azaltılmaktadır. Sizleri de aşağıdaki tavsiyelere uyarak çevrenin korunmasına katkıda bulunmaya davet ediyoruz:
- ambalajı uygun geri dönüşüm kutusuna atınız,
- hurda bir cihazı sökmeden önce kullanılmaz hale getiriniz. Bulunduğunuz yerin yerel yönetimine, dönüşüm malzemelerinin toplandığı en yakın merkeze danışınız ve cihazınızı oraya ulaştırınız,
- Kullanılmış yağı lavaboya dökmeyiniz. Yağı kapalı bir kaba koyarak çöp toplama noktasına veya bir çöp konteynerine bırakınız (kontrollü bir çöp merkezine ulaşacaktır; bu en iyi çözüm olmasa da bu sayede suyun kirlenmesini engelleriz)

ÖNEMLİ:
Beklentilerimizin aksine, cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse veya ihtiyaçları öngörülen kalitede karşılayamazsa lütfen bunu en kısa sürede bize bildiriniz. Garantinin geçerli olması için cihaza müdahale edilmemiş ve yanlış kullanılmamış olması gerekir.

EEE Yönetmeliğine Uygundur.

Güvenlik önerileri

Talimatları dikkatle okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazın etkin ve güvenli kullanımı mümkün olacaktır.

Bütün kurulum, ayarlama ve gaz tipine göre uyarlama işlemleri yetkili bir teknisyen tarafından, ülkedeki standartlara ve yürürlükteki kanuni yönergelere ve yerel elektrik tedarikçisi şirketin talimatlarına uygun olarak gerçekleştirilmelidir.
Farklı tipte gaza uyarlama durumunda Teknik Servisi aramanız tavsiye edilir.

Yeni pişirme tezgahınızı kurmadan önce kurulumun montaj talimatlarına uygun gerçekleştirildiğinden emin olunuz.

Bu cihaz sadece havalandırması iyi yerlere, havalandırma ile ilgili koşullar ve yürürlükteki kurallara uygun olarak kurulmalıdır. Cihaz, bir yanmış atık boşaltım mekanizmasına bağlanmamalıdır.

Bu cihaz evde kullanım için tasarlanmıştır, ticari veya profesyonel amaçlarla kullanılamaz. Bu cihaz yat veya karavanlara kurulamaz. Garanti sadece tasarım amacına uygun kullanılması durumunda geçerlidir.

Cihazın kurulduğu yere mükemmel konumda bir nizami havalandırma yerleştirilmelidir.

Cihazı hava akımına maruz bırakmayınız. Brülörler sönebilir.

Bu cihaz, fabrikadan özellikler plakasında belirtilen gaz tipine ayarlı olarak çıkar. Gerekirse değiştiriniz, montaj talimatlarına uyunuz.

Cihazın iç kısmını kurcalamayınız. Gerekli olduğu takdirde, Teknik Servisimizi arayınız.

Kullanım ve kurulum talimatlarını saklayınız ve cihaz sahibinin değişmesi durumunda cihaz ile birlikte bulundurunuz.

Cihazda herhangi bir arıza fark ettiğiniz takdirde cihazı çalıştırmayınız. Teknik Servisimiz ile irtibata geçiniz.

Pişirme cihazlarının yüzeyleri hazır konumundayken ısınır. Dikkat ediniz. Çocuklardan uzak tutunuz.

Cihazı asla ısınma amacı ile kullanmayınız, sadece pişirme için kullanınız.

Aşırı ısınmış katı ya da sıvı yağlar kolay alev alır. Katı ya da sıvı yağlar ısınırken başından ayrılmayınız. Alev alması halinde ateşi su ile söndürmeyiniz. Yanma tehlikesi! Ateşi söndürmek için kabı bir kapakla kaplayınız ve pişirme cihazını kapatınız.

Arıza olması durumunda cihazın elektrik ve gaz beslemesini kesiniz. Gerektiği takdirde Teknik Servisimizi arayınız.

Kumanda düğmelerinden biri dönmeyecek olduğunda zorlamayınız. Gereken tamirin ya da değiştirmenin yapılması için derhal teknik servisimizi arayınız.

Kaza ile devrilmelerinin önüne geçmek amacıyla plakalar ve brülörler üzerinde dengesiz duran, biçimi bozulmuş kapları kullanmayınız.

Pişirme tezgahları için buharlı temizleme makinelerini kullanmayınız. Elektrik çarpması tehlikesi!

Bu cihaz, EN 30-1-1 gazlı cihazlar normuna göre 3. sınıf bir cihaza karşılık gelir: mobilyaya gömme cihaz.

Bu elektrikli ev aletinin altında ya da yakınında aşındırıcı, buharlaşıcı kimyasal ürünler, yanıcı malzemeler, besin dışında ürünler bulundurmayınız ve kullanmayınız.

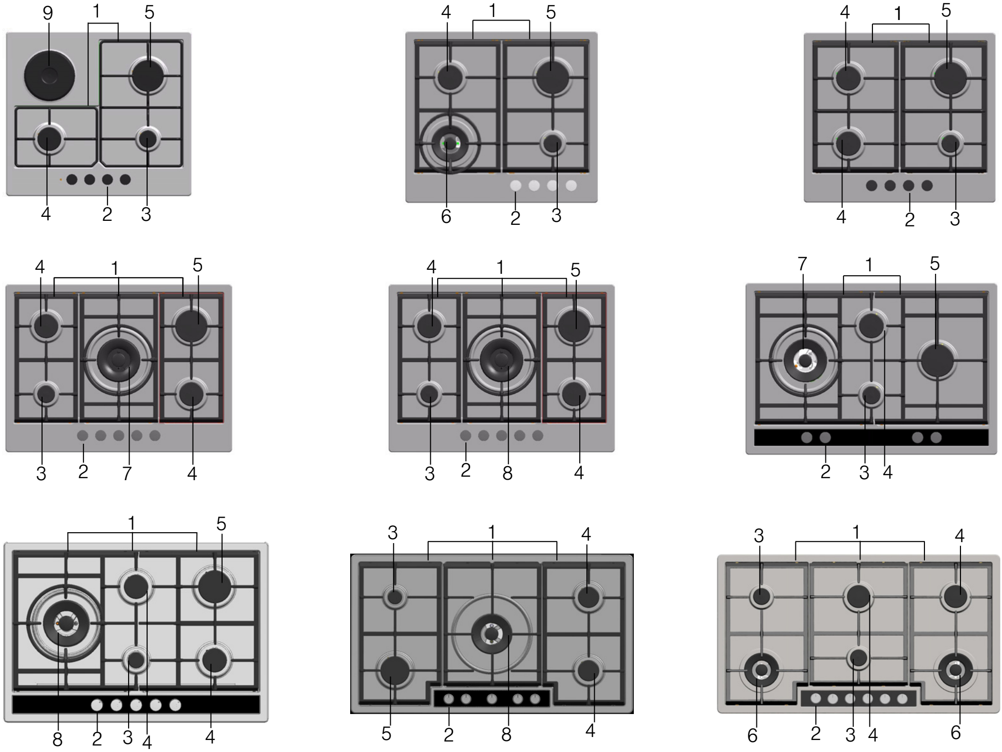
Bu cihaz; fiziksel, duyusal veya mental kapasiteleri yetersiz olan ya da etraflarını tanışma ve tecrübe ile öğrenen kişilerin (çocuklar dahil) kullanımına yönelik değildir. Bu kişilerin, cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin talimatları almaları ya da bu kişilerin eğitmenliğinde cihazı kullanmaları durumları istisnadır.

Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.

Bu kullanım kılavuzundaki grafikler fikir vermeleri amacıyla kullanılmıştır.

Bu kılavuzdaki kurallara uyulmadığı takdirde, üretici herhangi bir sorumluluktan muaf olacaktır.

Yeni cihazınız

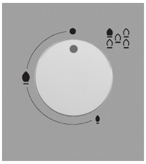


1 Izgaralar
2 Kumanda düğmeleri
3 1,0 kW'a kadar yardımcı brülör
4 1,75 kW'a kadar orta-hızlı brülör
5 3,0 kW'a kadar hızlı brülör brülör
6 3,3 kW'a kadar çift alevli brülör
7 4,0 kW'a kadar üç alevli brülör
8 5,0 kW'a kadar çift alevli brülörlerin ikili olması
9 1500 W elektrikli plaka

Gaz brülörleri

Hazır konumu

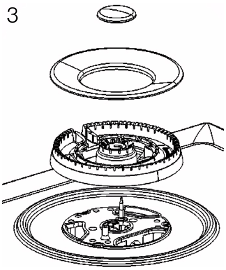
Şekil 1



Şekil 2



Şekil 3



Hangi brülörün hangi kumanda düğmesi tarafından çalıştırıldığını belirten göstergeler vardır. Şekil 1

Cihazın doğru çalıştırılabilmesi için ızgaraların ve tüm brülör parçalarının doğru yerleştirildiğinden emin olunmalıdır. Şekil 2-3.

Manuel çakmak

1. Seçilen brülör kumanda düğmesine basınız ve istediğiniz pozisyona gelene kadar sola doğru çeviriniz.
2. Dilediğiniz kibrit veya çakmağı yaklaştırınız.

Otomatik çakmak

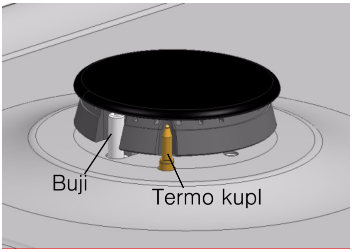
Pişirme tezgahınız otomatik çakmağa (buji) sahipse:

1. Seçilen brülör kumanda düğmesine basınız ve maksimum güç pozisyonuna gelene kadar sola doğru çeviriniz.
Kumanda düğmesi basılıyken tüm brülörlerde kıvılcım oluşur. Ateş yanar (artık, kumanda düğmesini basılı tutmak gerekmez).
2. Kumanda düğmesini istediğiniz pozisyona getiriniz.

Ateş yanmazsa kumanda düğmesini kapalı konuma getirip adımları tekrar ediniz. Bu kez kumanda düğmesini 10 saniye kadar basılı tutunuz.

Dikkat! 15 saniye geçmesine rağmen ateş hala yanmadıysa brülörü kapatınız ve kapıyı ya da pencereyi açınız. Brülörü yakmadan önce en az 1 dakika bekleyiniz.

Emniyet sistemi



Modele göre, pişirme tezgahınızda brülörlerin yanlışlıkla sönmesi durumunda gaz geçişini engelleyen bir emniyet sistemi (termo kupl) mevcuttur. Bu sistemin etkin olduğundan emin olmak için kumanda düğmesini bırakmadan brülörü normal olarak açınız ve ateş yandıktan sonra kumandayı 4 saniye daha hafifçe basılı tutunuz.

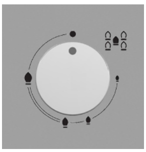
Brülörün kapatılması

Kapatmak için kumanda düğmesini sağa çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.

Güç seviyeleri

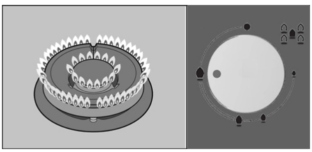
İlerleyen kumanda düğmeleri ihtiyaç duyulan gücün maksimum ve minimum seviyeler arasında ayarlanmasını sağlar.

Pozisyon	●	Kapalı kumanda düğmesi
Büyük alev		Maksimum açıklık veya kapasite ve elektrikli çakmak
Küçük alev		Minimum açıklık veya kapasite

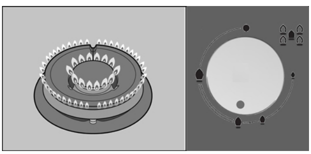


Çift alevli brülörlerin ikili olması durumunda iç ve dış alevler birbirlerinden bağımsız olarak ayarlanabilir.

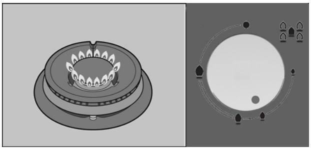
Olası güç seviyeleri:



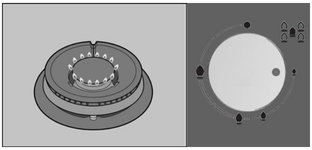
Maksimum güçte iç ve dış alev.



Minimum güçte dış alev, maksimum güçte iç alev.



Maksimum güçte iç alev.



Minimum güçte iç alev.

Uyarılar

Brülör hazır konumdayken hafif bir ıslık sesi duyulması normaldir.

İlk kullanımlarda koku gelebilir, bu herhangi bir risk ya da hatalı çalışma anlamına gelmemekle birlikte zamanla geçecektir.

Kapatıldıktan birkaç saniye sonra brülörden ses gelecektir (hafif tıkırtı). Bu herhangi bir anormallik değildir, emniyetin devre dışı olduğu anlamına gelir.

Mümkün olduğunca temiz tutunuz. Bujiler kirliyse çakmak arızalanacaktır. Düzenli olarak metal olmayan küçük bir fırça ile temizleyiniz. Bujilerin şiddetli darbelere maruz kalmamasına dikkat ediniz.

Turuncu renkli alev normaldir. Havadaki tozdan, taşan sıvılardan vb. kaynaklanır

Gazlı bir pişirme cihazı kurulduğu yerde ısı ve nem üretir. Mutfakta, iyi bir havalandırma sağlanmalıdır:
Tüm doğal havalandırma kanallarını açık tutunuz veya mekanik bir havalandırma cihazı kurunuz (Havalandırma fanı).

Yoğun ve uzun süreli kullanım ilave bir havalandırma gerektirebilir. Örneğin bir pencere açılabilir, havalandırma daha etkin şekilde çalıştırılabilir, varsa havalandırmanın gücü yükseltilebilir.

Brülör alevlerinin yanlışlıkla sönmesi durumunda brülörün kumanda düğmesini kapatınız ve en az 1 dakikadan önce yeniden yakmaya çalışmayınız.

Uygun kaplar



Brülör	Kabın minimum çapı	Kabın maksimum çapı
Çift veya üç alevli brülör	22 cm	
Hızlı brülör	22 cm	26 cm
Orta-hızlı brülör	14 cm	20 cm
Yardımcı brülör	12 cm	16 cm
Elektrikli plaka	18 cm	

Wok Kap

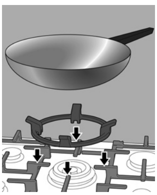


Wok; hafif, yuvarlak, derin, tutacak yerleri bulunan ve tabanı düz veya içbükey olabilen, Çin kökenli bir pişirme tavasıdır.
Wok içerisinde yiyecekler çeşitli şekillerde hazırlanabilir: yahni, kızartma, hafif ateş, gril, buhar. Büyük malzemeleri pişirmeyi sağlaması açısından wok kimi zaman tava kimi zaman tencere olarak tanımlanabilir.
Wok içerisinde ısı eşit ve akıcı şekilde dağılır, içeride toplanan ısı besinlerin kısa sürede ve az yağ ile pişmesini sağlar. Bu sayede en sağlıklı ve hızlı pişirme yöntemlerinden biridir.
Wok kap kullanacağınız zaman üreticinin talimatlarını uygulayınız.

Aksesuarlar

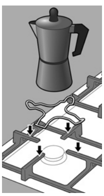
Modele göre pişirme tezgahı aşağıdaki aksesuarları içerebilir. Bunlar aynı zamanda Teknik Servis'ten edinilebilir.

Wok ızgara eki
Wok kap



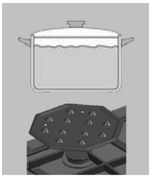
Wok ızgara eki: Çift ve üç alevli brülörlerde konkav tabanlı kaplarla kullanılmak üzere.
Bu kapların kullanımı yağdanlıkta geçici olarak deformasyona neden olabilir. Bu normaldir ve cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur.
Demir döküm ızgara (4/5 kW): kod HZ298107.
Demir döküm ızgara (3,3 kW): kod HZ298108.
Emaye çelik ızgara: kod HZ298110.
Wok kap: kod HZ298103.

Kahve cezvesi eki



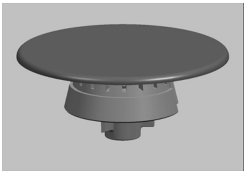
Özellikle yardımcı brülör ile 12 cm'den küçük çaplı kapların kullanımı için.
Demir döküm ızgara: kod HZ298114.
Emaye çelik ızgara: kod HZ298114.

Simmer Plate



Bu aksesuar en düşük güçle sıcaklık seviyesini azaltmak amacıyla tasarlandı.
Aksesuarı doğrudan tepelik kısımları yukarı bakacak şekilde ızgaranın üzerine yerleştiriniz, asla doğrudan brülör üzerine yerleştirmeyiniz. Kabı aksesuarı ortalayacak şekilde yerleştiriniz.
Kod HZ298105.

Simmer Cap



Yalnız ağır ateşte pişirmek üzere brülör. Kullanımı için yardımcı brülörü çıkarıp yerine Simmer Cap brülör koyulması gereklidir.
Kod HZ298104.

Aksesuarların kullanılmaması veya yanlış kullanılması durumlarında üretici sorumluluk kabul etmez.

Pişirme önerileri

Brülör	Çok güçlü Güçlü	Orta	Hafif
Çift veya üç alevli brülör	Kaynatma, pişirme, ızgara, kızartma, paella ve Asya yemekleri (Wok).	Yeniden ısıtma ve yemekleri sıcak tutma: Hazır veya önceden pişirilmiş yemekler.	
Hızlı brülör	Eskalop, biftek, omlet, kızartma,	Pilav, beşamel sosu ve sebzeli yahni.	Buharda pişirme: Balık ve sebzeler.
Orta-hızlı brülör	Buharda patates, taze sebzeler, güveç ve makarna	Yeniden ısıtma ve yemekleri sıcak tutma: pişmiş yemekler ve lezzetli türlü yapmak.	
Yardımcı brülör	Pişirme: Güveç, sütlaç, karamela.	Buz çözme ve yavaş pişirme: Sebze, meyve ve donmuş ürünler.	Eritme: Tereyağı, çikolata, jöle

Elektrikli Plakalar

Plakayı ilk kullanımdan önce kumanda düğmesini en yüksek ısı seviyesine getirip 5 dakika boyunca üzerinde herhangi bir kap koymadan bekletiniz. Bu süre boyunca duman ve kokuların yayılması normaldir. Kullanıldıkça bu durum ortadan kalkacaktır. Bu ilk ısıtma dışında, plakaları üzerinde bir kap olmadan çalıştırmayınız.

Pişirme başlangıcında kumanda düğmesinin en yüksek seviyeye getirilmesi ve pişecek yiyeceklerin miktar ve niteliğine göre sonradan ara bir bakım noktasında tutulması önerilir.

Plaka, termik eylemsizlikten yararlanmak üzere pişirme bitirilmeden az önce kapanabilir. Sahip olduğu ısıyla pişirmeye bir süre daha devam edeceğinden enerji tasarrufu sağlanmış olur.

Tabanı tamamıyla düz, kalın ve ısıtıcı parçanın boyuna yakın kaplar kullanınız; asla daha küçük tabanlı kaplar kullanmayınız.

Sıvıların plakanın üzerine taşmamasına ve ıslak kapların plaka üzerine konmamasına dikkat ediniz.

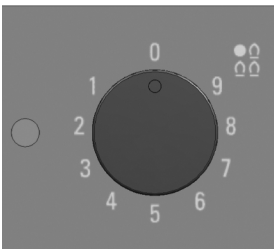
Uzun süreli kullanım sonucu elektrikli ocağın yüzeyi eskidiyse, bir kaç damla yağ veya piyasada bulunan diğer bakım ürünleri ile temizleyiniz.

Kesintisiz enerji regülatörüne bağlı elektrikli plakalar

Bu plakalar, pişirdiğiniz yiyeceğe uygun olan ısıyı seçmenizi sağlayan bir enerji kontrol regülatörü tarafından kumanda edilmektedir. Şekil 4.

Pişirme türünü, yiyecek miktarını dikkate alarak ve aşağıdaki şemadan yararlanarak kumanda düğmesini sola çevirerek, pişirmek istediğiniz yemeğe uygun konuma getiriniz. Hazır konumu kontrol lambası yanacaktır. Plakayı kapatmak için kumanda düğmesini 0 konumuna getiriniz. Kontrol lambası sönecektir.

Şekil 4



Öneriler

	9 konumlu plaka
Eritme: Çikolata, tereyağı, jöle	1-2
Pişirme: pilav, beşamel sosu ve sebzeli yahni.	2-3
Pişirme: patates, makarna , sebze	4-5
Hafif kızartma: yahni, ızgarada çevirme.	4-5
Buharda pişirme: balık	5
Isıtma ve yemek sıcaklığını koruma: hazır yemekler	2-3-4-5
Yağsız kızartma: eskalop, biftek, börek.	6-7-8
Pişirme ve hafif kızartma	9

Önerilen pozisyonlar yol göstericidir.
Aşağıdaki durumlarda ateşi yükseltmek gerekebilir:

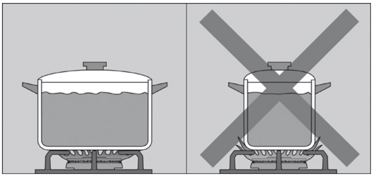
- bol miktarlarda sıvı kullanılarak pişirme yapıldığında,

- büyük porsiyonlarda,

-kapaksız kaplarla pişirme yapıldığında.

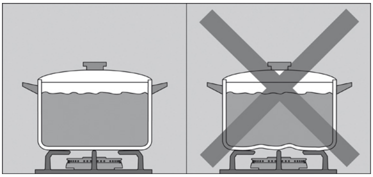
Kullanım Uyarıları

Aşağıdaki öneriler enerji tasarrufuna ve kapların zarar görmesini önlemeye yardımcı olur:
:



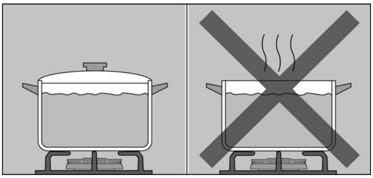
Her brülör için uygun ebatta kaplar kullanınız.

Büyük brülörde küçük kaplar kullanmayınız. Alev, kapların yan taraflarına ulaşmamalıdır.

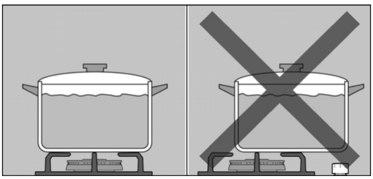


Pişirme tezgahı üzerine dengesizlik oluşturacak biçimi bozulmuş kaplar koymayınız. Kaplar devrilebilir.

Yalnızca tabanı düz ve kalın olan kapları kullanınız.

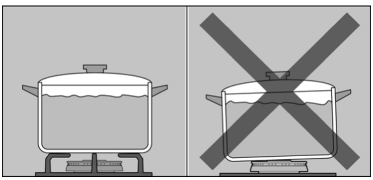


Kapaksız veya kapak yarı aralık olarak pişirmeyiniz - enerjiyi boşa harcarsınız.



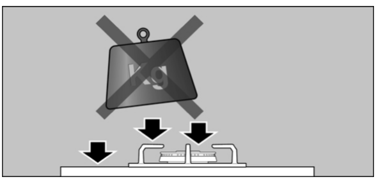
Kabı tam olarak brülör üzerinde ortalayınız. Aksi durumda devrilebilir.

Büyük kapları kumanda düğmelerinin yakınındaki brülörlere koymayınız. Aşırı sıcaktan dolayı hasara neden olabilir.



Kapları asla doğrudan brülörün üzerine değil, mutlaka ızgara üzerine yerleştiriniz.

Pişirme tezgahındayken kapları dikkatli bir şekilde tutunuz.



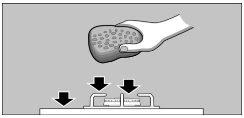
Pişirme tezgahına darbe gelmesine engel olunuz ve üzerine ağırlık yerleştirmeyiniz.

Cihazı çalıştırmadan önce, ızgaraların ve brülör kapaklarının doğru yerde olduğundan emin olunuz.

Temizlik ve bakım

Temizlik





Cihaz soğuduktan sonra sünger, sabun ve su ile temizleyiniz.

Her kullanımdan sonra, soğumalarının ardından ilgili brülör elemanlarının yüzeyini temizleyiniz. Ne kadar az da olsa yüzey üzerinde artık (taşmış yemek, yağ damlaları vb.) bırakılması halinde, yüzeyin üzeri kaplanacak ve sonrasında bu katmanın temizlenmesi daha zor olacaktır. Ateşin doğru yanabilmesi için delik ve olukların temiz olması gerekir.

Bazı kapların hareketi ızgaralar üzerinde metal izleri bırakabilir.

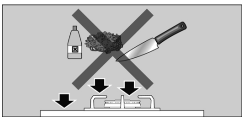
Brülörleri ve ızgaraları sabunlu su ile temizleyiniz ve metal olmayan bir fırça ile fırçalayınız.

Izgaralar lastik tıpalarla yerleştirilmiş ise temizlerken dikkatli olunuz. Tıpalar sökülebilir ve ızgara pişirme tezgahını çizebilir.

Her zaman brülörleri ve ızgaraları tamamen kurutunuz. Pişirme işleminin başında su damlaları veya nemli bölgeler emayenin bozulmasına yol açabilir.

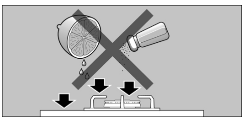
Brülörleri temizledikten ve kuruladıktan sonra, brülör kapaklarının alev dağıtıcılarının üzerine doğru bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.

Uygun olmayan ürünler



Buharlı temizleme makinelerini kullanmayınız. Pişirme tezgahı zarar görebilir.
Eğer pişirme tezgahınızda cam ya da alüminyum bir panel varsa metal ile birleştiği yeri temizlemek için bıçak veya benzeri şeyler kullanmayınız.

Bakım



Taşan sıvıları, anında temizleyiniz, gereksiz yere güç sarfına neden olacaktır.

Pişirme tezgahının üzerinde asitli sıvılar (limon suyu, sirke, vb.) bırakmayınız.

Elektrikli plakanın yüzeyini tuz ile temas ettirmekten kaçınınız.

Çift veya üçlü alev brülörünün halka muhafazası ile tavalar ve brülörün çevresi v.b. gibi paslanmaz çelikten bölgelerin yüksek ısılara maruz kalmasından dolayı, zamanla bunlarda renklerin ortadan kaybolması normal bir durumdur, her kullanım sonrasında ve paslanmaz çelik için uygun olan bir ürün kullanarak bunları temizleyiniz.

Paslanmaz çelik temizleyicisi kontrol düğmelerinin etrafında kullanılmamalıdır. Semboller (serigrafi) silinebilir.

Beklenmeyen durumlar

Beklenmeyen durumlar bazen kolaylıkla çözülebilir. Teknik Servis'i aramadan önce aşağıdaki önerileri dikkate alınız:

Beklenmeyen durum	Olası neden	Çözüm
Genel elektrik fonksiyonu çalışmıyor.	Sigorta arızası. Otomatik sigorta attı veya şalter indi.	Genel sigorta kutusunu kontrol ediniz ve inmiş şalter varsa düzeltiniz. Genel kumanda panosunda otomatik sigortanın veya şalterin atıp atmadığını kontrol ediniz.
Otomatik çakmak çalışmıyor.	Bujiler ile brülörler arasında yemek veya temizleyici artığı kalmış olabilir. Brülörler ıslak olabilir. Brülör kapakları düzgün yerleştirilmemiş olabilir. Cihaz topraklanmamış, kötü bir bağlantı yapılmış veya topraklaması hatalı.	Buji ve brülör arasındaki boşluk temiz olmalıdır. Brülör kapaklarını dikkatlice kurulayınız. Kapakların düzgün yerleştirildiğinden emin olunuz. Bir elektrik teknisyeniyle temasa geçiniz.
Brülör alevi eşit değil.	Brülör parçaları düzgün yerleştirilmemiş olabilir. Brülör boşlukları kirli.	Parçaları doğru yerleştiriniz. Alev dağıtıcı boşluklarını temizleyiniz.
Gaz akışı normal gözükmüyor veya gaz çıkmıyor	Gaz geçişi ara vanalar tarafından engellenmiş. Gaz, gaz tüpünden geliyorsa tüpün boş olmadığından emin olunuz.	Tüm ara vanaları açınız. Gaz tüpünü değiştiriniz.
Mutfakta gaz kokusu var	Bir vana açık kalmış olabilir. -Tüp bağlantısında bir kaçak olabilir.	Vanaları kapatınız. Birleştirmenin doğru olduğundan emin olunuz.
Hiçbir brülörün emniyet valfi çalışmıyor.	Kumanda düğmesine yeterince uzun süre basılmamış olabilir. Alev dağıtıcının boşlukları kirli.	Brülörü yakınız ve kumanda düğmesine birkaç saniye daha basılı tutunuz. Alev dağıtıcı boşluklarını temizleyiniz.

Teknik Bakım Servisi

Teknik Servisimize ihtiyacınız varsa cihazın ürün numarasını (E-Nr.) ve üretim numarasını (FD) vermeniz gerekecektir. Bu bilgiyi pişirme tezgahının iç kısmında yer alan özellikler plakasının üzerinde ve kullanım kılavuzunun etiketinde bulabilirsiniz.

Garanti koşulları

Bu cihaz için uygulanan garanti koşulları, şirketimizin, cihazın satın alındığı ülkedeki temsilciliği tarafından belirlenir. Satış noktalarından ayrıntılı bilgi edinebilirsiniz. Garantinin geçerli olması için satış belgesinin bulundurulması gerekir.
Her türlü değişiklik hakkı saklıdır.

Ambalaj ve kullanılan gereçler

Teknik özellikler plakasında 🗑 sembolü görülüyorsa aşağıdaki göstergelere dikkat ediniz.

Çöplerinin çevreye duyarlı şekilde ortadan kaldırılması

Cihazı ambalajından çıkarınız ve ambalajını çevreye duyarlı şekilde atınız.

Bu cihaz WEEE (waste electrical and electronic equipment) olarak tanımlanan elektrikli ve elektronik cihazlar hakkındaki 2002/96/CE Avrupa yönergesi kapsamındadır.